

---

# CARNE DE CHINAMECA:

## EL SAZÓN DEL SUR.

---

Montero Morales, Ricardo<sup>1</sup>

---

### INTRODUCCIÓN

Actualmente la alimentación de la sociedad está basada en productos procesados, con sustancias químicas, y que con el tiempo pueden llegar a ocasionar daño a la salud. Y es que, por “ahorrar” tiempo en sus actividades diarias, se prefiere abrir un producto, calentarlo y servir. Lo anterior puede resultar muy práctico pero es recomendable hacerlo con productos que cuenten con calidad en su elaboración. Por ello, parte de este ensayo busca motivar a los consumidores a comprar productos locales, sin conservadores, sin transgénicos pero sumamente deliciosos y con una alta densidad cultural.

Este trabajo muestra un producto artesanal: la Carne de Chinameca. El objetivo central es analizar las pendientes de comercialización, además de las ventajas y desventajas de su posible

exportación. Se eligió este producto por ser uno de los más representativos de la gastronomía de la región Olmeca del estado de Veracruz.

### CARNE DE CHINAMECA: LA SAZÓN DEL SUR

*“Allá en el sur del estado  
de afición muy beisbolera  
hay piña, pesca, ganado  
y la industria petrolera”*

*Carlos Alcalá-Es Mi lindo Veracruz*

Al consumir productos locales se está aprovechando los recursos naturales que tienen a su alcance. Productos que pueden adquirir con personas que sean vuelto expertas en la elaboración y transformación de las materias primas, personas que con el saber y años de experiencia producen algo de calidad. La cultura nos ofrece una serie de herramientas para transformar y hacer nuestros los recursos naturales.

---

<sup>1</sup> Estudiante de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Veracruzana; Ensayo final del curso de Sociedad y Multiculturalismo

## LA SAZÓN DEL SUR

La comida del Estado de Veracruz es rica en sabor, olor y tradiciones. Los platillos son ricos en cultura, y en cada uno hay una historia de las personas que los realizan. Los más conocidos de la región sur del estado veracruzano son: las memelas de Oluta, los chanchamitos y la carne de Chinameca<sup>2</sup>.

La carne de Chinameca es un platillo típico de esta región. Preparada en el lugar que le dio origen y nombre a esta carne, Chinameca, Ver. es un municipio ubicado en el sureste del estado. A este producto no se le conoce el origen, las referencias orales hacen mención de que fue probada por Hernán Cortez en su paso por Veracruz durante la conquista; sin embargo la manera de prepararla ha sobrepasado por cientos de años, y es tan rica en tradición que es conocida mundialmente.

Como proceso de elaboración, los productores desde muy temprano adquieren la carne de pierna o lomo de cerdo fresco a la cuál le untan sal y ajo, después hacen una mezcla de chi-

les que consta de Chile Guajillo y Chile Ancho en proporciones iguales, los cuales se hierven junto a las especias para después licuarlas y untar esta pasta sobre la carne; seguido de esto se deja reposar para después ahumarla en fogones<sup>3</sup> con leña de encino y hasta quede un poco deshidratada está lista para consumirla. El encino es aprovechado de esta forma debido a que en la zona se encuentra dicho árbol. El humo del encino es el secreto que para dotar a la carne de Chinameca de su olor característico.

Cabe mencionar que la Carne de Chinameca es un producto que sirve como referente del lugar de origen, debido a que, como ya mencioné, es elaborada y comercializada localmente como producto de Chinameca, Ver. Otros municipios cercanos como Coatzacoalcos, Jáltipan de Morelos, Sayula de Alemán, y Minatitlán, por mencionar algunos, han estado presentes en la competitividad de producción de esta carne, pero al ser un marcador de identidad los comensales la ubican y la refieren con la localidad mencionada.

<sup>2</sup> Hay que decir que algunos de estos alimentos fueron expuestos y degustados en la primera feria gastronómica desarrollada en la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la ciudad de Xalapa desarrollada el 14 de noviembre de 2016.

<sup>3</sup> Utensilio que sirve para hacer fuego y cocinar, y que puede funcionar con varios combustibles

Debido a la producción suficiente de esta, los consumidores o los restaurantes que la comercializan la pueden preparar en diversos platillos con la característica. Además del sabor agradable de los platillos, su elaboración forma parte de las tradiciones de la región sur-sureste del estado de Veracruz. Los platillos preparados con esta carne, por mencionar algunos son: memelas de Oluta, picaditas, garnachas; o incluso sólo acompañarla de frijoles refritos, crema, guacamole y un agua de frutas o algún refresco gaseoso.

La Carne de Chinameca es de gran consumo en esta región y ha permanecido en el mercado por años. Es vendida desde los locales de pequeños negocios, hasta en mercados municipales colindantes a este municipio, está al alcance de todos debido a que su precio es considerable. La inversión que se puede hacer para consumir este producto bien se ve recomenzado por el sabor producto de la tradición y el esfuerzo de los productores locales.

## EXPORTANDO UN PRODUCTO CON TRADICIÓN

Los mercados abastecen de productos procesados e importados en su gran

mayoría. Pero ¿son de buena calidad de producción? Existen productos elaborados por empresas que no les importa las políticas de calidad sino la cantidad del producto y dejando en segundo plano la salud del consumidor.

La región Olmeca en el sur de Veracruz es portadora de tradiciones y producción de productos culturales. Es en el municipio de Chinameca donde la carne que funge como denominador local. Esta carne puede ser comercializada con más eficiencia si se tuviera un plan de mercado y estrategias de comercialización y exportación definidas.

Al poner en práctica un estudio de mercado se puede además hacer una reestructuración del mismo. Salinas (2013) menciona que el mercado está determinado, además de por los aspectos del entorno en general, por los agentes que actúan en él: productores, intermediarios y compradores.

Como primer punto de la comercialización del producto, se pretende buscar productores para formar una asociación, en la que estén dispuestos a proporcionar sus conocimientos respecto a la producción de la carne de

Chinameca. Lo que lleva a tener empleos nuevos en la zona, produciendo carne, produciendo su tradición.

Realizando un primer acercamiento al mercado nacional de carnes nos encontramos con hay varias carnes preparadas que pueden competir con la de Chinameca, algunas de ellas son la carne al pastor o la cecina de Yecapixtla. Sin embargo, las diferencias proporcionadas por los ingredientes locales y los saberes propios de su elaboración serán la clave que marque la diferencia y genere una oportunidad para entrar al mercado nacional e internacional. Teniendo como principal argumento que es mejor tener poco con una buena calidad que mucho con poca o dudosa calidad, se buscarán contratos acordes con la capacidad de producción que los socios productores puedan realizar, de esta manera el producto mantendrá una alta calidad y conservará sus características distintivas.

Por otra parte, se propone que el producto se envase en presentaciones de 0.5 kg hasta 1 kg en empaques sellados al vacío, debido a que no contienen conservadores y esto ayudaría a mantenerlo en buen estado por un tiempo considerable para su venta nacional,

local e internacional. Por ello, el proceso de exportación será rápido, en contenedores refrigerantes, los cuales mantienen la frescura del producto.

## ASPECTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DE LA COMERCIALIZACIÓN

Debido a que esta carne es muy demandada en la zona, los municipios colindantes han implementado el proceso de producción de este producto artesanal. Por lo cual, se podría proponer y buscar herramientas de protección como son “denominaciones de origen”, “marcas colectivas”, o bien “pueblos mágicos” para aprovechar de mejor manera la tradición que se ha heredado de generación en generación. De lo que se trata es de aprovechar esa tradición como una manera de diferenciación con respecto a producciones de otras latitudes.

Como parte del empaque se debe incluir una breve reseña de la tradición, elaboración artesanal, así como del lugar de origen del producto. De esta manera se le da a conocer al consumidor que no se trata de un producto cualquiera. Hacer referencia no al su-

jeto productor sino al lugar de donde surge la tradición permitirá no sólo pensar en el objeto sino en el contexto de su producción.

Dentro del mismo municipio, se realizarán Ferias que muestren el producto: “Feria de la Carne de Chinameca” para darle realce tanto al lugar cultural como al producto exportado. La intención será dar a conocer los diferentes platillos que se pueden realizar con esta carne preparados por los habitantes del lugar. Este tipo de eventos no sólo buscan mostrar el producto sino también el lugar y detonar muchas más actividades relacionadas.

Según Tere Carrasco, periodista de Imagen del Golfo, menciona que este producto artesanal ha intentado ser exportado con destino a Canadá con fracaso absoluto debido a que los productores de la zona no pudieron cumplir con la producción requerida. Pienso que esto es debido a que al tener una elaboración artesanal, no se puede hacer una producción rápida y, contando con tan pocos productores, era imposible tener el pedido a tiempo. Además, al hacer un producto con calidad no importa el precio mientras los consumidores queden satisfechos, lo que se busca es calidad y no cantidad.

La comercialización del producto no está pensada como una carne sino como un producto que por los conocimientos y saberes que los productores se han transmitido de generación en generación adquiere un saber único y original.

Tere Carrasco también menciona que la Secretaría de Economía buscó, como alternativa a la producción encargada para Canadá, la integración de personas de un municipio vecino a Chinameca pero los productores se negaron a dar la receta original lo cual obligó a deshacer la negociación.

También, cómo empresa responsable, y partiendo con la idea de preservar las áreas donde se encuentra el encino debido a que es la clave e ingrediente principal de la preparación, se implementaría la reforestación de este árbol, para que así no se perjudique la naturaleza ni se ponga en riesgo la extinción de dicha madera.

Al ser un producto artesanal, se requieren de presupuestos altos para la elaboración con calidad, por lo que elevaría su precio y pondría en desventaja la venta en negocios locales con otro tipo de carnes. Sin embargo, al

exportar se intentaría obtener más ganancias debido al tipo de cambio de la moneda de que se trate, lo que le da un aspecto positivo para realizar la exportación.

## CONCLUSIÓN

Las tradiciones están arraigadas a la sociedad, es parte del estilo de vida de las personas, y es lo que define a los grupos culturales y los hace únicos. Por ello, es de gran importancia preservar estas tradiciones, que van desde gastronomía, baile y vestimenta, para seguir teniéndolas presentes en nuestra vida diaria.

Concluyo que las culturas han dado aportes de gran relevancia para la sociedad, debido a que por estas consumimos productos artesanales. Además de marcar diferencia con productos comercializados en cantidades y no con calidad; la cultura tiene un valor que puede ser bien aprovechado. Es por esto que los productores de estos tipos de productos tradicional pueden llegar a tener ingresos considerables si van valerse de la diferencia que genera su producto. Consumamos lo local, para

beneficiar a los productores locales y comencemos a valorar de manera más objetiva las expresiones de la tradición.

## REFERENCIAS

- Buitrago, Felipe & Iván duque Márquez, (2013). Economía naranja. Una oportunidad infinita, BID/Aguilar, Colombia, 240 pág.
- Carrasco, T. (2011). No exportarán carne de "Chinameca" a Canadá. Imagen del Golfo. Recuperado el 28/11/2016. Sitio web: <http://imagendelgolfo.mx/resumen.php?id=277379>
- Huerta, C. (2015). Comida típica ¡deliciosa!. Recuperado el 28/11/2016. Sitio web: <http://comidatipical205.blogspot.mx/2015/02/carne-de-chinameca-delicia-de-veracruz.html>
- Salinas, V. (2013). Estudio de mercado del chorizo rojo y verde en el valle de Toluca. Universidad Autónoma Del Estado de México. México.